



411636S-2021



安阳市饱安食品有限公司企业标准

Q/ABA 0001S-2021

方便冷冻面条制品

2021-07-18 发布

2021-07-18 实施

安阳市饱安食品有限公司 发布

前 言

本标准由安阳市饱安食品有限公司提出。

本标准起草单位：安阳市饱安食品有限公司。

本标准主要起草人：韩金明。

H N

Q B

方便冷冻面条制品

1 范围

本标准规定了方便冷冻面条制品的要求，以及检验方法、检验规则等。

本标准适用于面条配以调味料包（酱包、辣椒调味油包、醋包、干料菜包、香菜汁包），经组合包装而成的方便冷冻面条制品。

面条是以小麦粉为主要原料，辅以玉米粉、燕麦粉、荞麦面粉、黑麦粉、糯米粉、玉米淀粉、菱角淀粉、绿豆粉、黄豆粉、红豆粉、黑豆粉、薏米粉、山药粉、黑木耳粉、海带粉、鸡蛋（去壳）、鸭蛋（去壳）、鹅蛋（去壳）、鸵鸟蛋（去壳）、西红柿汁（西红柿经挑选、清洗、沥干、搅碎成汁）、菠菜汁（菠菜经挑选、清洗、沥干、搅碎成汁）、火龙果汁（火龙果经挑选、清洗、沥干、搅碎成汁）中的一种或几种，加入生活饮用水，经配料、和面、成型、包装（包括酱包、辣椒调味油包、醋包、干料菜包、香菜汁包）、装箱后冷冻储存的食品。

酱包（半固态复合调味料）（外购）：猪肉、羊肉、牛肉、鸡肉、牛油、鸡油、猪油、黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱、红烧酱汁、葱、蒜、花椒、豆蔻、肉豆蔻、白芷、山柰、白果、丁香、高良姜、陈皮、调料九里香、草果、小茴香、香叶（月桂叶）、桂皮、食品用香精（肉味香精）、八角、王守义十三香（八角茴香、小茴香、花椒、高良姜、橘皮、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、干姜、甘草、砂仁、丁香、白芷）、山梨酸钾。

辣椒调味油包（液态复合调味料）（外购）：辣椒油、辣椒、蒜、芝麻、葱、姜、洋葱、醋、生抽、菜籽油、猪油、鸡油、牛油、八角、香叶（月桂叶）、小茴香、草果、丁香、山柰、花椒、白芷、高良姜、肉豆蔻、青果、孜然、荜茇、肉桂、豆蔻、葫芦巴、王守义十三香（八角茴香、小茴香、花椒、高良姜、橘皮、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、干姜、甘草、砂仁、丁香、白芷）。

醋包（外购）：酿造醋、白砂糖、豆蔻、肉豆蔻、白芷、山柰、白果、丁香、高良姜、陈皮、调料九里香、草果、小茴香、香叶（月桂叶）、八角、桂皮、王守义十三香（八角茴香、小茴香、花椒、高良姜、橘皮、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、干姜、甘草、砂仁、丁香、白芷）。

干料菜包（外购）：香葱、青菜、胡萝卜、蒜苗、青豆、豌豆、芝麻、海苔。

香菜汁包（自制）：香菜经挑选、清洗、沥干、搅碎成汁。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 燕麦粉应符合 NY/T 892 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 食品用香精（肉味香精）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.6 荞麦面粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。

2.1.7 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.8 菱角淀应符合 GB 31637 的规定。

- 2.1.9 黑麦粉、糯米粉、绿豆粉、黄豆粉、红豆粉、黑豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 薏米粉应符合 NY/T 2977 的规定。
- 2.1.11 山药粉应符合 NY/T 2984 的规定。
- 2.1.12 黑木耳粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.13 海带粉应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.14 菠菜、香菜应符合 NY/T 743 的规定。
- 2.1.15 西红柿应符合 NY/T 655 的规定。
- 2.1.16 火龙果应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.17 鸡蛋、鹅蛋、鸭蛋、鸵鸟蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.18 调味料包（酱包、辣椒调味油包）应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.19 干料菜包应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.20 醋包应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项目	要 求		检验方法
	面条	调味料包	
性状	条形粗细均匀，弹性良好	具有各调味料包应有的性状	面条：取适量样品，在自然光下观察色泽、性状和杂质。放入带盖容器内，加入500mL沸水，浸泡3-4min后，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。 调味料包：取适量样品，置于洁净干燥的白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。
色泽	均匀白色或与添加的原辅料相对应的颜色	具有各调味料包应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的滋味和气味，无异变、无异味		
杂质	无肉眼可见外来杂质		

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标						检验方法
	面条	调味料包					
		酱包	辣 椒 调 味 油包	干料 菜包	醋包	香菜汁 包	
水分，g/100g ≤	45	-	-	12.0	-	-	GB 5009.3
酸价（以脂肪计）(KOH)，mg/g ≤	-	-	3.0	-	-	-	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）， g/100g ≤	-	0.25	0.25	-	-	-	GB 5009.227

酸度， ⁰ T	≤	2.0	-	-	-	-	-	GB 5009.239
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	-	1.0	-	-	-	-	GB 5009.28
*铅（以Pd计），mg/kg	≤	0.2						GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.4						GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5.0						GB 5009.22
注：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； 铅、总砷和黄曲霉毒素 B ₁ 指标适用于面条制品和搭配的调味料包（酱包、辣椒调味油包、醋包、干料菜包、香菜汁包中的几种）混合后检验。								

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10第二法
注： ^a 样品的采集和处理按GB 4789.1 执行； 微生物限量适用于产品的混合检验。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；食品添加剂使用应符合 GB 2760 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于面条配以调味料包（酱包、辣椒调味油包、醋包、干料菜包、香菜汁包），经组合包装而成的方便冷冻面条制品。

面条是以小麦粉为主要原料，辅以玉米粉、燕麦粉、荞麦面粉、黑麦粉、糯米粉、玉米淀粉、菱角淀粉、绿豆粉、黄豆粉、红豆粉、黑豆粉、薏米粉、山药粉、黑木耳粉、海带粉、鸡蛋（去壳）、鸭蛋（去壳）、鹅蛋（去壳）、鸵鸟蛋（去壳）、西红柿汁（西红柿经挑选、清洗、沥干、搅碎成汁）、菠菜汁（菠菜经挑选、清洗、沥干、搅碎成汁）、火龙果汁（火龙果经挑选、清洗、沥干、搅碎成汁）中的一种或几种，加入生活饮用水，经配料、和面、成型、包装（包括酱包、辣椒调味油包、醋包、干料菜包、香菜汁包）、装箱后冷冻储存的食品。

酱包（半固态复合调味料）（外购）：猪肉、羊肉、牛肉、鸡肉、牛油、鸡油、猪油、黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱、红烧酱汁、葱、蒜、花椒、豆蔻、肉豆蔻、白芷、山柰、白果、丁香、高良姜、陈皮、调料九里香、草果、小茴香、香叶（月桂叶）、桂皮、食品用香精（肉味香精）、八角、王守义十三香（八角茴香、小茴香、花椒、高良姜、橘皮、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、干姜、甘草、砂仁、丁香、白芷）、山梨酸钾。

辣椒调味油包（液态复合调味料）（外购）：辣椒油、辣椒、蒜、芝麻、葱、姜、洋葱、醋、生抽、菜籽油、猪油、鸡油、牛油、八角、香叶（月桂叶）、小茴香、草果、丁香、山柰、花椒、白芷、高良姜、肉豆蔻、青果、孜然、荜茇、肉桂、豆蔻、葫芦巴、王守义十三香（八角茴香、小茴香、花椒、高良姜、橘皮、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、干姜、甘草、砂仁、丁香、白芷）。

醋包（外购）：酿造醋、白砂糖、豆蔻、肉豆蔻、白芷、山柰、白果、丁香、高良姜、陈皮、调料九里香、草果、小茴香、香叶（月桂叶）、八角、桂皮、王守义十三香（八角茴香、小茴香、花椒、高良姜、橘皮、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、干姜、甘草、砂仁、丁香、白芷）。

干料菜包（外购）：香葱、青菜、胡萝卜、蒜苗、青豆、豌豆、芝麻、海苔。

香菜汁包（自制）：香菜经挑选、清洗、沥干、搅碎成汁。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 QB/T 5472《生湿面制品》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。